

Sinatur sender kokkene ud af køkkenet – og byder landmændene indenfor

Hvorfor? Fordi kokke og landmænd i fremtiden sandsynligvis bliver tætte samarbejdspartnere og det er vigtigt, at de forstår og har respekt for hinandens fag.

Med projektet fra Greb til Gaffel får landbrugselever mulighed for at komme ind i køkkenerne på Sinatur Hotel & Konference og se, hvordan de råvarer, de en dag skal producere, bliver tilberedt. Målet er at give dem en grundlæggende forståelse for, hvad det vil sige at servere sund og bæredygtig mad på bordene i restauranterne.

“Hos Sinatur Hotel & Konference vil vi gerne have fremtidens økologiske producenter helt med ind på tallerkenen hos gæsterne i restauranten. Derfor inviterer vi de økologiske landbrugselever ind i køkkenet i en uge og sender Sinaturs kokkelever ud i den friske luft på markerne,” siger Christina Nielsen, direktør Sixtus Sinatur Hotel & Konference

Ambitionen hos Sinatur Hotel & Konference er at drive konferencehoteller på naturens præmisser. Derfor er det også vigtigt at have en grundlæggende respekt for råvarer.

“Netop på råvarer er vi hele tiden på jagt efter, hvordan vi kan opretholde et højt niveau i vores menuer, men samtidig spare på CO2-aftrykket. Derfor er det vigtigt, at vi har et tæt samarbejde med vores leverandører. Og her spiller de økologiske landmænd en vigtig rolle. Med dette projekt, har vi en unik mulighed for at lære af dem, der hver dag står med hænderne nede i mulden,” siger Christina Nielsen.

Og det er ikke kun hos Sinatur Hotel & Konference. Over hele landet bytter økologiske landbrugselever og kokkelever erhverv i en uge. Projektet ‘Fra Greb til Gaffel’ er skabt i samarbejde med Landbrug & Fødevarer for at klæde de to faggrupper på til at imødekomme de udfordringer, som vi står overfor i fremtidens fødevarerproduktion.

Fra Greb til Gaffel-praktikken finder sted fra den 19.-23. september 2022.

I løbet af ugen er det muligt at komme ud og møde de økologiske landbrugselever i køkkenerne på de seks Sinatur hoteller.

For yderligere information kontakt:

Christina Nielsen
Direktør
E-mail: chni@sinatur.dk
Tlf: +45 6441 1999

Eller

Søren Schulz Schovsbo - Kommunikation og markedsføring
Dalum Landbrugsskole
M: +45 21127202
E: sch@dalumls.dk

De bæredygtige dilemmaer

Sinatur sætter dette efterår fokus på de dilemmaer, der er ved at være en ambitiøs bæredygtig og ansvarlig virksomhed. Vi har været på rejsen i mange år og vi vil gerne dele vores erfaringer, udfordringer, bekymringer og sejre med omverden for at inspirere endnu flere til at komme i gang med at tage ansvar for den verden vi alle er en del af.

Læs mere om vores dilemmaer [her](#).

Læs mere om Sinatur og vores samfundsambition om at drive hotel på naturens præmisser [her](#)